

Die Bauknecht Total NoFrost Kühl-/Gefrierkombinationen im neuen freistehenden Design

Für die gesunde Art der Aufbewahrung - Total NoFrost Kühl-/Gefrierkombinationen von Bauknecht

08. März 2022: Ob der tägliche Vitaminbooster am Morgen oder der knackig frische Salat für die Mittagspause - alles schmeckt besser, wenn das Obst und Gemüse richtig schön frisch sind. Das weiß auch Bauknecht und entwickelt seine Technologien stets weiter, um den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden. Das neue Sortiment freistehender Total NoFrost Kühl-/Gefrierkombinationen vereint bewährte Leistung, authentisches Design und tolle Features. Nicht nur die vielseitigen Aufbewahrungsmöglichkeiten überzeugen, sondern auch das Food Care System, das die Zutaten länger frisch hält.

Das perfekte Zuhause für Lebensmittel

Das Food Care System bietet eine perfekte Synergie innovativster Technologien, um einen gesunden Aufbewahrungsort für Lebensmittel zu gewährleisten. So garantiert die einfach über das Display zu aktivierende Active Oxygen-Technologie eine ideale Umgebung: Sie setzt aktive Sauerstoffmoleküle im Innenraum des Kühlschranks frei, um Bakterien und Viren um bis zu 99 Prozent¹ zu reduzieren. Das sorgt für eine bessere Luftqualität, schlechte Gerüche werden reduziert und Lebensmittel bleiben länger haltbar.

Auch Einkäufe von größeren Mengen frischer und gesunder Lebensmittel sind mit dem Total NoFrost kein Problem mehr. In der großen Fresh Zone+ Schublade bleiben Obst, Gemüse und Co. bis zu 15 Tage² länger frisch. Das versiegelte Frischefach verfügt über einen Feuchtigkeitsregler, mit dem die optimale Luftfeuchtigkeit ganz einfach



¹ Viruzider Feldtest, durchgeführt von Notovir srl gemäß den Richtlinien zur BPR, Vol. II Parts B+C, v. 3.0 Apr 2018, unter Einbeziehung des humanen Coronavirus OC43 für 24 Stunden bei 4°C. Die Ergebnisse beziehen sich auf das murine Norovirus und das humane Coronavirus OC43 und können je nach Position im Kühlschrank und Vorhandensein/Fehlen der Verpackung abweichen. Bakterien getestet durch ein unabhängiges Labor in Petrischalen in 24 Stunden, gemäß ISO 22196, getestete Bakterien E.Coli und St. Aureus.

² Basierend auf internen Tests zum Gewichtsverlust und visueller Qualität, unter Berücksichtigung der üblichen Obst- und Gemüsesorten.

eingestellt werden kann. So können Sie nachhaltiger wirtschaften und das Verderben empfindlicher Lebensmittel verhindern.

Optimale Lagerung von Lebensmitteln

Die Multi Fresh Zone ist eine Schublade bei der – je nach Bedarf und Lebensmittelarten – zwischen drei Temperaturen gewählt werden kann. Mit Hilfe eines Drehreglers werden die perfekten Bedingungen für die Lagerung von Milchprodukten, Fisch und Fleisch oder Obst und Gemüse hergestellt.

Die sichere Aufbewahrung aller Lebensmittel wird zusätzlich durch folgende Funktionen unterstützt:



- **Total NoFrost:** Beugt Vereisungen vor, indem die Luft im gesamten Innenraum kontrolliert und gleichmäßig verteilt wird.
- **Active Freeze:** Minimiert Temperaturschwankungen im Gefrierteil nach dem Öffnen. Dadurch bleiben Ihre Lebensmittel länger haltbar und vor Gefrierbrand geschützt.
- **Active Fresh Technologie:** Stellt die Temperatur und damit ideale Lagerbedingungen nach dem Öffnen der Tür schnell wieder her.
- **Active Inverter Kompressor:** Minimiert Temperaturschwankungen und überzeugt mit weniger Betriebsgeräuschen und reduziertem Energieverbrauch.
- **Multicool Flow:** Die Auslässe an der oberen und mittleren Ablage verteilen die kühle Luft gleichmäßig und sorgen für eine schnelle und effiziente Temperaturspeicherung und -wiederherstellung.

Innovatives Design – von Innen und Außen

Organisation ist das A und O, um auch im stressigen Alltag einen kühlen Kopf zu bewahren. Die neuen Total NoFrost Kühl-/Gefrierkombinationen überzeugen durch ihr durchdachtes Innenraumdesign. Der Raum wird maximal ausgenutzt und sorgt dank Flaschenablage, teilbaren Glasablagen, flexiblen Innentür-Fächern und ausziehbaren Ablagen im Gefrierteil für mehr Übersicht. Um zusätzlichen Platz zu schaffen, lassen sich die beiden unteren Schubladen herausnehmen, sodass auch

besonders große oder sperrige Gegenstände problemlos gelagert werden können.

Die neuen freistehenden Total NoFrost Kühl-/Gefrierkombinationen überzeugen aber nicht nur mit ihrem Innenraumdesign, sondern sind auch von außen betrachtet optische Hingucker. Mit ihrem authentischen, zeitgenössischen Design vervollständigen sie moderne Wohnungen und Küchen. Details, wie ein in die Tür integriertes vertikales Touch-Display, das einen schnellen Zugriff auf die wichtigsten Funktionen ermöglicht, komplettieren den modernen Look. Im Inneren des Kühlschranks sorgen LED-Leuchten für eine helle, gleichmäßige Beleuchtung, die eine gute Sicht gewährleistet.



Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Corporation

Die 1919 gegründete Bauknecht Hausgeräte GmbH vertreibt Hausgeräte rundum die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Seit 1991 ist Bauknecht Teil der Whirlpool Corporation. Die Whirlpool Corporation (NYSE: WHR) ist der weltweit führende Großgerätehersteller mit einem Jahresumsatz von rund 22 Milliarden US-Dollar, 69.000 Mitarbeitern und 54 Fertigungs- und Technologieforschungszentren im Jahr 2021. Das Unternehmen vermarktet Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, JennAir, Indesit und andere große Markennamen in fast allen Ländern der Welt. Weitere Informationen über das Unternehmen finden Sie unter www.whirlpoolcorp.com und www.bauknecht.eu.

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Triebener
Bauknecht Hausgeräte GmbH
kerstin_triebener@whirlpool.com
www.bauknecht.de

Karolin Rau
WPP
Tel. 089-710-4078-453
bauknecht@wpp.com